

CONDICIONES GENERALES

Las dimensiones estipuladas para cada rubro, deberán modificarse en función al nivel de producción del establecimiento. Se debe tener en cuenta que:

- ✓ La capacidad mínima por persona no será inferior a 15 m³ en los sectores de elaboración o manipulación de alimentos.
- ✓ Todo el personal deberá presentar Libreta Sanitaria y Curso de Manipulación de Alimentos, acorde al Art. 21 del Código Alimentario Argentino.
- ✓ Provisión de Agua Potable.
- ✓ Certificación de proveedores de materias primas y/o productos alimenticios envasados.
- ✓ Para los depósitos de materias primas y/o productos alimenticios envasados deberá destinarse un espacio mínimo de 20 % de la superficie total del local.

MERCADO/PROVEEDURIA

El expendio esta dividido en secciones (artículos de despensa, fiambrería, carnicería, rotisería, etc.). Cada una de las secciones debe cumplir con las normas de carácter general y especial a la actividad. Por ejemplo, en el sector de carnicería deben contemplarse las instrucciones para tal.

Requisitos:

Local:

- Mercado: superficie máxima de 450 m² y altura mínima de 3 m.
- Proveeduría: superficie mínima de 100 m² y máxima de 140 m²; altura mínima de 3 m.
- Depósito: deberá destinarse el 20 % de la superficie del local. El mismo deberá contar con tarimas o estantes adecuados a no menos de 15 cm. del piso.

Salón:

- Puerta: ancho mínimo 250 cm. (cuando se use simultáneamente para acceso). Y otra auxiliar en el contrafrente como salida de emergencia.

Sanitarios del Personal:

- Hasta 4 operarios: Un ambiente con un inodoro, un lavabo y compartimentado.
- Más de 4 operarios: Dos ambientes.
- Los mismos deberán ser, sin acceso directo al sector de carnicería, fiambrería o zona de elaboración y/o fraccionamiento de alimentos.

Sector Carnicería y fiambrería:

- (ver normas de carácter general y específicas de dichos sectores)